



LIETUVOS RESPUBLIKOS SEIMO NARĖ

AGNĖ ZUOKIENĖ

Kodas 8860529 Gedimino pr. 53, LT- 01109 Vilnius Tel. (8-5) 2396700

El.p. Agne.Zuokiene@lrs.lt

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
Direktoriui Kazimierui Lukauskui
Siesikų g. 19, Vilnius

2010 04 26 Nr. 161

DĖL KRAKMOLO RAUGINTUOSE PIENO GAMINIUOSE (JOGURTUOSE)

2010 kovo mėn. Seime vykusioje diskusijoje apie maisto kokybę, Sveikatos apsaugos ministerijos atstovai, medikai ir profesionalūs mitybininkai, išreiškė didelį susirūpinimą, jog dauguma lietuviško jogurto gamintojų šio produkto gamybai naudojamame žaliaviniame piene padidina sausųjų medžiagų kiekį pridėdami ne pieno kilmės sausųjų medžiagų tirštiklių (modifikuoto krakmolo, želatinos ir kt.), bei atkreipė dėmesį į tai, kad palyginus su importuojamais jogurtais, Lietuvos gamintojų jogurtai yra tirštesni, nes yra „krakmoliniai produktai“ (kaip išimtis buvo paminėtas tik „Žemaitijos pieno“ ekologiškas jogurtas „Dobilas“).

Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimai leidžia želatiną ir krakmolą naudoti po rauginimo termiškai apdorotiems gaminiams ir raugintiems gaminiams su priedais. Prašau suteikti informacijos:

- Ar krakmolo kiekis jogurtuose yra tiriamas?
- Kokią paprastai visos produkto (jogurto) sudėties dalį sudaro krakmolai?
- Ar galima palyginti, koks krakmolo ir želatinos kiekis yra Lietuvos gamintojų jogurtuose, ir koks - importuojamuose jogurtuose?
- Koks krakmolai dažniausiai naudojamas Lietuvos gamintojų jogurtų sudėtyje – natūralus, ar chemiškai modifikuotas?
- Jei naudojamas modifikuotas krakmolai, kokios higienos normose yra nurodytos vartojimo sąlygos ir minimalus kiekis, būtinas pasiekti technologinį efektą, bet neviršijantis leidžiamų kiekių šiai produktų grupei? O jei naudojamas natūralus krakmolai, ar jo leistinas kiekis produkte yra ribojamas?

LR Seimo narė

Agnė Zuokienė